

ESTUDIO DE DESHIDRATADO DE CALLAMPAS (BOLETUS LUTEUS).

Luisa Arriagada San Martín.

RESUMEN

Se realizó un estudio experimental de deshidratación de callampa (*Boletus luteus*) en un secador de compartimiento con flujo de aire paralelo a las bandejas, analizando la influencia que tiene el pretratamiento de escaldado, la temperatura y velocidad del aire en la calidad del producto y en las curvas de secado. Se efectuaron experiencias con temperatura del aire de 45, 55, 65 y 75°C con velocidades de aire de 1,0, 1,5 y 2,0 m/s, en muestras con y sin escaldado previo; manteniendo constante en cada una, la velocidad y temperatura del aire durante todo el proceso, o bien variando ambos en el transcurso del deshidratado. De los resultados obtenidos se observó que la velocidad de secado fue mayor a medida que aumentó la temperatura, pero desde el punto de vista organoléptico, la mejor calidad se logró a la menor temperatura y velocidad de 1,5 m/s. El pretratamiento de escaldado realizado no mejoró la calidad y apariencia de la callampa deshidratada. Los resultados experimentales de humedad versus tiempo fueron correlacionados con un modelo semiteórico exponencial, observándose un buen ajuste de los datos al modelo. Se concluye que el secado artificial, bajo condiciones controladas, da un producto superior en cuanto a calidad, color principalmente, que el producto que se comercializa actualmente en el país que es de coloración parda oscura a negra; resultante del secado al sol y/o del uso de deshidratadores no adaptados a las condiciones requeridas por la callampa. Finalmente, se diseñó un deshidratador de túnel tipo cámara con bandejas con circulación de aire transversal y condiciones constantes a todo el largo de la cámara, con movimiento progresivo de los carros. Se seleccionó como condiciones de operación aquellas bajo las cuales se obtuvieron las muestras de callampas deshidratadas de mejor calidad.